



SEEPARK THUN
CONGRESS
HOTEL****

Hors-d'œuvre et Potages

Starters and Soups

Bol d'asperges

aux poivrons, aux patates douces et au quinoa

Asparagus bowl

with sweet peppers, sweet potatoes and quinoa

16

aux crevettes géantes tigrées sautées (3 pièces)

with fried giant tiger prawns (3 pieces)

21

Salade mêlée

aux asperges, aux fraises et au dent-de-lion

Mixed salad

with asparagus, strawberries and dandelion

12

Choisissez votre dressing préféré:

fines herbes alpines, italien, ail des ours

Choose your favourite dressing:

alpine herbs, Italian, wild garlic

Tartare de bœuf Omoso de Jumi au fromage «Boule de Belp»,

aux échalotes, à *la crème aux*

fines herbes et à la focaccia faite maison

Tatar of Jumi's Omoso beef with cheese "Belp Ball",

shallots, herb cream and home-made focaccia

hors-d'œuvre | starter

24

plat principal | main course

33

Hors-d'œuvre et Potages

Starters and Soups

Potage d'asperges blanches au jambon cru des Grisons, aux beignets d'ail des ours et aux fleurs des Alpes <i>White-asparagus soup with Grisons raw ham, wild-garlic fritters and alpine blossoms</i>	16
Soup of the day <i>Potage du jour</i>	9

Plats principaux

Main dishes

Escalope de veau viennoise aux airelles rouges confites, aux pommes frites et aux légumes du marché <i>Veal escalope Viennese style with confitted mountain cranberries, french fries and vegetables from the market</i>	44
Entrecôte de bœuf suisse à la sauce hollandaise à l'ail des ours, aux boules de pommes de terre aux amandes et aux asperges <i>Entrecôte of Swiss beef with wild-garlic hollandaise sauce, potato balls with almonds and asparagus</i>	200 g 54 140 g 43

Plats principaux

Main dishes

- Palette de veau de l'Oberland glacée aux chanterelles,
aux nouilles aux épinards et au chou-fleur
*Glazed shoulder piece of veal of the Oberland
with egg mushrooms, spinach noodles and cauliflower* 41
- Filet de loup de mer sauté aux olives noires de Nice,
aux ravioli au citron et au brocoli-rave aux anchois
*Fried bass fillet with taggiasca olives,
lemon ravioli and broccoli raab with anchovies* 42
- Risotto Acquerello aux asperges,
au fromage «Bergmutschli» de Gstaad, à l'ail des ours
et aux fraises
*Acquerello risotto with asparagus,
"Bergmutschli" cheese from Gstaad, wild garlic
and strawberries* 28